

GAZPACHUELO

10 raciones

50 min

Media

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Primeros platos



Información nutricional

Valores por ración

Energía

325 kcal

Grasas

26 g

Fibra

2 g

Proteínas

10 g

Carbohidratos

12 g

Sal

1.1 g

Ingredientes

- 1500 g de agua
 - 600 g de patatas
 - 300 g de pescado blanco (rape o merluza)
 - 250 g de gambas cocidas y peladas
 - 250 g de almejas
 - 150 g de cebolla
 - 150 g de tomate
 - 50 g de pimiento verde
- Mayonesa:**
- 250 g de aceite de oliva
 - 50 g de zumo de limón
 - 1 huevo
 - Sal

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Pon las almejas en remojo con agua, sal y un poco de vinagre para que suelten la arena.
- 2** Hierve 1 litro de agua, cuece las gambas, retíralas y reserva el caldo.
- 3** Pela las gambas y resévalas. Pon las cabezas el caldo de cocción para hacer un fumé, le dará un sabor mas intenso.
- 4** Pela y corta las patatas en rodajas y cuécelas en el caldo con las verduras (tomate, pimiento y cebolla). Sala y añade agua hasta cubrir. Cuece unos 20 minutos.
- 5** Retira las verduras, tritúralas y devuelve el puré a la olla.
- 6** Añade las almejas y cocina unos 5 minutos, hasta que se abran. Apaga el fuego y deja templar unos 10-15 minutos.
- 7** Prepara la mayonesa con el huevo, el zumo de limón, sal y aceite, y aclárala con un poco de caldo templado sin dejar de batir.
- 8** Incorpora la mayonesa poco a poco a la olla, removiendo.
- 9** Ajusta de sal y limón al gusto. (tradicionalmente se hacía con vinagre). Incorpora las gambas y sirve.

THERMOMIX

- 1** Deja las almejas en agua con sal y un chorrito de vinagre para que suelten la arena.
- 2** Pela las gambas y reserva los cuerpos.
- 3** Pon tomate, pimiento y cebolla en el vaso y pica. 4 seg / vel 4
- 4** Añade 1200 g de agua y sal. Coloca la mariposa y echa las patatas en rodajas. 20 min / 100 °C / giro inverso / vel cuchara

- 5** Pon el pescado en el cestillo y las almejas en el Varoma. Coloca el Varoma. 8 min / Varoma / giro inverso / vel cuchara
- 6** Retira Varoma y cestillo. Reserva pescado y almejas tapados.
- 7** Tritura las verduras del vaso. 10 seg / vel 5
- 8** Vierte el caldo del vaso en una sopera y aclara el vaso.

Para la mayonesa:

- 1** Coloca la mariposa; pon el huevo, el zumo de limón y sal. Mezcla. 10 seg / vel 3
- 2** Con la máquina en marcha, añade el aceite en hilo por el bocal hasta emulsionar. 1-2 min / vel 4
- 3** Templá la mayonesa con 200 ml de caldo caliente. 20 seg / vel 3
- 4** Añade 600-700 ml de caldo caliente y emulsiona sin hervir. 1 min / 80 ° / giro inverso / vel 2
- 5** Con la máquina en marcha.
- 6** Incorpora pescado en lascas, gambas y almejas. Mezcla suave. 1 min / 80 °C / giro inverso / vel cuchara
- 7** Ajusta sal y limón. Sirve caliente.

Consejos

- La clave para que no se corte: añade la mayonesa siempre fuera del fuego y ve templándola con caldo poco a poco antes de incorporarla a la olla.
- Respeta el templado del caldo tras abrir las almejas (10-15 minutos) para que el caldo baje de temperatura antes de ligar.

- Tritura bien las verduras cocidas y devuelve el puré a la olla: así el caldo queda más fino y con mejor cuerpo.
- Si quieres un resultado más elegante, sirve el pescado en lascas y reparte las almejas y gambas al final para que se vean en el cuenco.
- Ajusta el punto de limón al final, probando, para equilibrar la untuosidad de la mayonesa sin tapar el sabor del pescado.